

24 BN

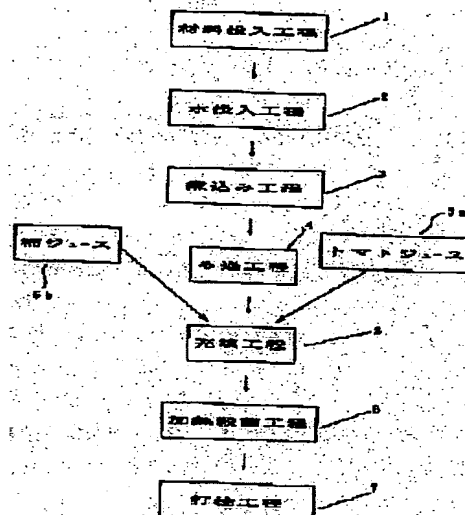
PRODUCTION OF VEGETABLE WATER AND VEGETABLE WATER

Patent number: JP8228736  
Publication date: 1995-09-10  
Inventor: OKAMIZUMI  
Applicant: ARAI TOSHIHARU; OKAMIZUMI  
Classification:  
- International: A23L2/52; A23L2/02  
- European:  
Application number: JP19950076272; 1995-02-27  
Priority number(s):

Abstract of JP8228736

**PURPOSE:** To provide a method for producing vegetable water, capable of using inexpensive facility, simplified also in processing step and having effect capable of relatively simply producing, and having promotion of proliferation of somatic cell, leukocyte, platelet, T cell, etc., as well as natural healing force-increasing action and singlet oxygen-eliminating action (antioxidant action) and complementing action of  $\beta$ -carotene, etc., having peptic ulcer-treating and anticancer effect and capable of exhibiting effects on all cancer diseases in the vegetable water.

**CONSTITUTION:** This method for producing vegetable water comprises a material-feeding step for cutting proper amounts of Japanese radish, carrot, edible burdock, dried Lentinus edodes, leaf of Japanese radish and feeding these vegetables, a water-feeding step for feeding water of several times based on total amounts of vegetables, a boiling step for boiling vegetables by heating a pan in which water is fed, a filtering step for removing vegetables after the boiling step and taking out only soup stock of vegetables, a packing step for packing the filtered soup stock of vegetables and tomato juice into a container, a heating and sterilizing step for sterilizing filtered vegetable water and a plugging step for plugging the container. Furthermore, this vegetable water obtained by using the method is provided.



Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

BEST AVAILABLE COPY

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 鍋に、大根・人参・ごぼう・干しいたけ・大根の葉を適量に切断し、これらの野菜を投入する材料投入工程と、野菜の量の数倍の水を投入する水投入工程と、水を投入した鍋を加熱させて煮込む煮込み工程と、煮込み工程後に野菜を除去し野菜の煮汁のみを取り出す過工程と、ろ過された野菜の煮汁とトマトジュースを容器内に充填する充填工程と、充填された野菜水を殺菌する加熱殺菌工程と、容器に栓をする打栓工程からなることを特徴とする野菜水の製造方法およびその野菜水。

【請求項2】 上記充填工程において柿ジュースを充填してなることを特徴とする請求項1記載の野菜水の製造方法およびその野菜水。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は体細胞・白血球・血小板・T細胞等の増殖強化を促すと共に、抗酸化作用及び制癌効果を有する野菜水の製造方法およびその野菜水に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来、薬にかわる食べものとして大根にはジアスターゼによる胃腸の強化や消炎作用、繊維による便秘治療等の効果がある。また、人参はカロチン（ビタミンA）の働きで、貧血・冷え性・低血圧・夜盲症等に効果がある。ごぼうにおいては、含まれるイヌリンの作用で腎臓機能を正常化する働きがあり、アルギニンという物質も含まれており強精効果もある。干しいたけは、ビタミンDを多く含み、増骨作用や脳・神経の正常化、メチオニンの作用により肝臓機能を強化する等の効果がある。このように、各種野菜には色々な薬効があることは周知であるが、単体での食事療法では癌等の難病には効果がない。また、他の従来例として特開平6-62812号公報記載のような大根・人参・ごぼう・干しいたけ・大根の葉を組合せた野菜スープの製造方法および野菜スープが開示され、癌細胞を制圧する効果が得られると記載されているが、すべての癌に有効ではない。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 本発明は上記のような問題点に鑑みなされたものでその目的は、体細胞・白血球・血小板・T細胞等の増殖強化はもとより、抗酸化作用による自然治癒力の増大及び制癌効果等を有する野菜水の製造方法およびその野菜水を提供することにある。

【0004】

【課題を解決するための手段】 本発明は上記目的を達成する手段として、鍋に、大根・人参・ごぼう・干しいたけ・大根の葉を適量に切断し、これらの野菜を投入する材料投入工程と、野菜の量の数倍の水を投入する水投入工程と、水を投入した鍋を加熱させて煮込む煮込み工

程と、煮込み工程後に野菜を除去し野菜の煮汁のみを取り出す過工程と、ろ過された野菜の煮汁とトマトジュースを容器内に充填する充填工程と、充填された野菜水を殺菌する加熱殺菌と、容器に栓をする打栓工程からなる。また、上記充填工程で柿ジュースを充填するものである。

【0005】

【実施例】 本発明の実施例を図面に基づいて詳細に説明する。

(1)、材料投入工程1について、まず大根1本の4分の1・人参1本の2分の1・ごぼう1本の4分の1・干しいたけ1枚・大根の葉1束の4分の1程度を、大き目に切り適度な大きさを有する鍋に入れる。

(2)、水投入工程2は、上記鍋に野菜の量の約3倍から約5倍の水を投入する。

(3)、煮込み工程3は、水を入れた鍋を沸騰するまで加熱した後、弱火で約1時間程煮込む。

(4)、ろ過工程4は、上記煮込み工程3で出来た野菜の煮汁をフィルターを通してろ過し、野菜を除去する。

(5)、充填工程5は、一般に市販されているトマトジュース（食塩入り）5aと、上記野菜の煮汁を1対1の比率で混合した野菜水をガラス瓶の容器に充填する。

(6)、加熱殺菌工程6は、中心温度85℃で30分間加熱殺菌する。

(7)、打栓工程7は、上記容器の口に金具による栓及び合成樹脂製のカバーを圧着する。

なお、トマトジュースは食塩無添加でもよく、混合比率も必要に応じて変更する。また、PHは4前後に調整するものである。

【0006】 上記野菜水を1日3回食前あるいは食後に約200ccづつ飲むことにより、健康な人はより自然治癒力を増大させることが出来ると共に、体細胞・白血球・血小板・T細胞等の増殖強化はもとより、トマトジュースに含まれるリコピンは優れた一重酸素消去作用（抗酸化作用）をもつこと、β-カロチンなどとの補完作用があることにより、胃潰瘍治療効果があり、すべての癌病に効果を発揮するものである。

【0007】 つぎに、他の実施例を説明すると充填工程5において柿ジュースを全体の約10%混入するもので、柿ジュースには無機類（カルシウム・リン・カリウム・マグネシウム・亜鉛等）、ビタミン（カロチン・B類・C等）や食物繊維等をバランスよく含み、昔から柿食う人は医者いらずと言われ、総合栄養食品として体調を整える効果を有する。なお、柿ジュースは主に甘柿を使用し、混合比率も必要に応じて変更するものである。また、各野菜水に必要に応じてアルコールを添加してもよい。

【0008】

【発明の効果】 本発明の野菜水の製造方法およびその野菜水によれば、設備も安価に出来、加工工程も簡素化さ

れ、比較的簡単に製造できる効果がある。また、野菜水においては、体細胞・白血球・血小板・T細胞等の増殖強化はもとより、自然治癒力の増大、一重項酸素消去作用（抗酸化作用）及び $\beta$ -カロチンなどとの補完作用があり、胃潰瘍治療効果・抗癌効果等、すべての疾病に効果を発揮するものである。

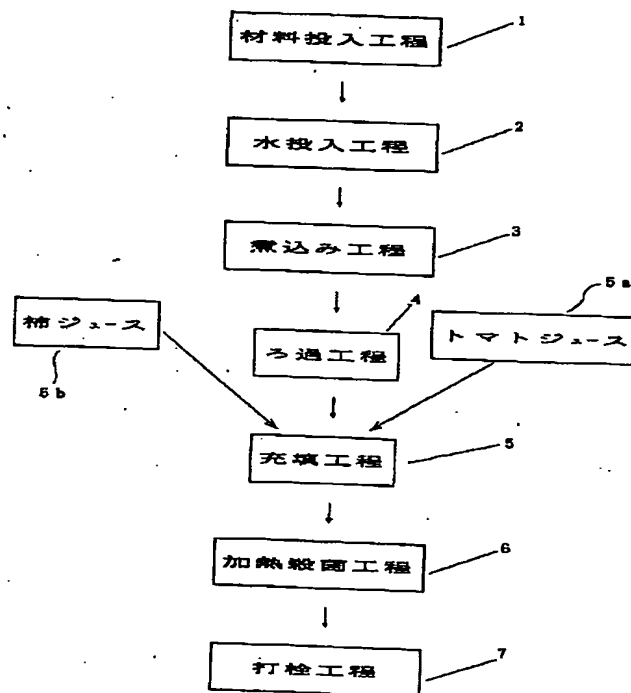
【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の実施例を示す加工工程図である。

【符合の説明】

- 1 --- 材料投入工程
- 2 --- 水投入工程
- 3 --- 煮込み工程
- 4 --- ろ過工程
- 5 a --- トマトジュース
- 5 b --- 柿ジュース
- 5 --- 充填工程
- 6 --- 加熱殺菌工程
- 7 --- 打栓工程

【図1】



フロントページの続き

(51)Int. Cl. 6

A 6 1 K 35/78  
35/84

識別記号

ADU  
ADD

庁内整理番号

F I

A 6 1 K 35/78  
35/84

技術表示箇所

ADUY  
ADDA

XP-002213681

AN - 1996-459115 [46]  
AP - JP19950079272 19950227  
CPY - ARAI-I  
- OKAM-I  
DC - D13  
FS - CPI  
IC - A23L1/39 ; A23L2/02 ; A23L2/52 ; A61K35/78 ; A61K35/84  
MC - D03-H01H  
PA - (ARAI-I) ARAI T  
- (OKAM-I) OKAMI M  
PN - JP8228736 A 19960910 DW199646 A23L2/52 003pp  
PR - JP19950079272 19950227  
XA - C1996-143716  
XIC - A23L-001/39 ; A23L-002/02 ; A23L-002/52 ; A61K-035/78 ; A61K-035/84  
AB - J08228736 Soup prepn. comprises: (a) cutting the leaves of radish, carrot, burdock, dry shitake mushroom, putting the vegetable in a pot; (b) filling with water, (c) heating; (d) removing the vegetables from the pot; filtering the resulting soup; (e) filling the soup with tomato juice in a container; (f) sterilising the soup; (g) capping the container.  
- USE/ADVANTAGE - The soup exerting effects against any disease. The method prepares the soup cheaply. The soup (s) reinforces propagation for a somatic cell, leucocyte, blood platelet, thymus-derived cell; (b) increases natural therapeutic power; (c) singlet oxygen depleting action; (d) complementary action for beta-carotene; (e) gastric ulcer remedy; (f) anti-cancer effects.(Dwg.0/1)  
IW - PREPARATION VEGETABLE SOUP GASTRIC ULCER REMEDY CUT RADISH LEAF CARROT BOILING WATER STRAIN  
IKW - PREPARATION VEGETABLE SOUP GASTRIC ULCER REMEDY CUT RADISH LEAF CARROT BOILING WATER STRAIN  
NC - 001  
OPD - 1995-02-27  
ORD - 1996-09-10  
PAW - (ARAI-I) ARAI T  
- (OKAM-I) OKAMI M  
TI - Prepn. of vegetable soup, with e.g. gastric ulcer remedy - by cutting e.g. radish leaves and carrot, boiling in water and straining

BEST AVAILABLE COPY